

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 21 Bromberg, den 23. Mai 1937

Ich habe keinen Appetit . . .

Vernünftige und unvernünftige Ernährung im Frühjahr.

Von Anna Maria Lornberg.

Frühling heißt Umstellung. Umstellung auf der ganzen Linie: in der Kleidung, in der Ernährung, in der gesamten Lebensweise. Es ist kein Zufall, daß sich gerade im Frühling die Erkrankungen häufen, fast scheint es, als wäre der Mensch in dieser Jahreszeit weniger widerstandsfähig. Im Grunde aber ist an diesem allgemeinen Unbehagen die Tatsache schuld, daß eben die Kraftreserven des Körpers sich während des Winters erschöpft haben: es gilt neu aufzubauen!

Ganz besonders was die Ernährung betrifft, steht die Hausfrau im Frühling vor neuen, wichtigen Aufgaben. Es zeigt sich des öfteren, daß die Familienmitglieder an ausgesprochener Appetitlosigkeit leiden. Die Hausfrau und Mutter, die sich soviel Mühe mit einer Mahlzeit gegeben hat, ist bedrückt und ratlos: warum schmeckt es Mann und Kindern nicht? Ist nicht das Essen mit genau soviel Liebe und Sorgfalt zubereitet wie sonst? Nein — daran liegt es bestimmt nicht. Der Körper aber weigert sich gerade jetzt im Frühjahr oft gebieterisch, die gleiche, etwas schwere Kost aufzunehmen wie im Winter. Was er dagegen verlangt, sind Frischgemüse in reichlicher Menge und Obst.

Die zweckmäßige Zusammenstellung des Küchenzettels im ersten Frühjahr ist leider noch immer für viele Hausfrauen ein Problem, mit dem sie nicht recht fertig werden. Die Nachteile einer falschen Ernährung zeigen sich dann meist zunächst in gewissen Ermüdungserscheinungen, in geringerer Widerstandsfähigkeit und einem allgemeinen Unbehagen der einzelnen Familienmitglieder. Oft gehört nur ein wenig guter Wille dazu, hier grundlegend Wandel zu schaffen.

Dabei muß ich an ein kleines Erlebnis im Beruf denken. Es war Frühstückspause und eine junge Angestellte packte die Frühstücksbrote aus, die ihr die Mutter fürsorglich mitgegeben hatte. Ihr Gesicht verzog sich dabei schmerzlich. „Schon wieder die ewige Wurst!", sagte sie und biß mißmutig in ihr Brot. Und dann zeigte sie uns eine dieser Schnitten, die zentimeterdick mit fetter Wurst belegt waren. „Wenn Sie das nicht mögen", meinte einer der Kollegen, „dann sagen Sie's doch einfach Ihrer Mutter!" „Habe ich ja! „Hundertmal habe ich meiner Mutter erklärt, daß ich das viele Fleisch nicht essen kann! Viel lieber nähme ich nur ein dünn gestrichenes Butterbrot mit und äße Obst dazu oder ein paar junge Radieschen. Erst neulich habe ich ihr gesagt: Gib mir doch eine kleine Büchse mit Quark mit und ein Stück trockenes Brot dazu — das ist mir zehnmal lieber!" „Na — und?" fragten die andern. Und das Unglückswurm schüttelte traurig den Kopf: „Mit meiner Mutter ist nicht zu reden. Sie sagt dann immer: „Du arbeitest, also mußt du auch vernünftig ernährt werden!"

Ich glaube, hier liegt sozusagen der Hase im Pfeffer. Wir scheitern noch immer an dem Begriff einer „vernünftigen" Ernährung. Ganz besonders eine Reihe von Hausfrauen glauben noch immer, diese vernünftige Ernährung sei eben ohne reichlichen Fleischgenuß nicht denkbar, genau so wie sie überzeugt sind, daß nur Fleisch eine „kräftige" Nahrung darstelle. Und aus der gleichen Einstellung heraus meinen auch viele, eine Mittagsmahlzeit sei nicht ausreichend, wenn sie nicht durch die übliche Fleischbrühe bzw. -Suppe eingeleitet und als Hauptbestandteil eine ausreichende Fleischportion enthält. Gemüse gibt es nebenbei.

Man braucht durchaus kein moderner Ernährungsfanatiker zu sein, um die großen gesundheitlichen Vorteile einer fleischarmen Ernährung zu erkennen. Und man braucht genau so wenig sich auf irgend ein Extrem festzulegen, grundsätzlich jede Fleischnahrung abzulehnen und eine einseitige vegetarische oder gar Rohkost durchzuführen. Der Durchschnittsmensch wird immer seine Ernährung am besten danach einstellen, wie er sich am wohlsten fühlt. Den meisten von uns sagt das Gefühl rein instinktiv, daß gerade jetzt im Frühling eine Ernährung, die wenig Fleisch, dafür aber um so mehr Frischgemüse und Obst bietet, das Richtige ist.

Unser gesamter Organismus befindet sich im Frühjahr in einer grundlegenden Umstellung, die nicht zuletzt auf einer Umstellung der Drüsentätigkeit beruht. Um so mehr müssen wir darauf bedacht sein, unserem Körper nicht noch durch eine zu schwere Kost Arbeit aufzubürden, die er nicht bewältigen kann. Wenn unser „Appetit" in dieser Jahreszeit hauptsächlich auf leichte Speisen eingestellt ist, die der Körper ohne Schwierigkeiten schnell verdaut, so sollte dies für uns der sicherste Wegweiser in der Art unserer Ernährung sein.

„Vernünftige Ernährung" — das heißt für uns eine Ernährung, die sich der Jahreszeit anpaßt und die vor allem jene Gaben auswertet, die die junge Natur uns in diesen Monaten schenkt.

Landwirtschaftliches.

Kleekrebs und Kleeseide.

Im Frühjahr sieht man in manchen Kleebeständen Fehlstellen, auf denen sich verkümmernde Kleepflanzen befinden. Irrtümlicherweise werden die Ursachen dieses Fäulnisbefalls der Winterkälte oder Schneedecke zugeschrieben. In den meisten Fällen ist es jedoch der Kleekrebs, der hier den Schaden angerichtet hat. Dessen Vorhandensein beweisen harte, knollige Körper von dunkelgrauer bis blauschwarzer Farbe am Wurzelhals der noch vorhandenen, abgestorbenen Pflanzen. Die Verhütung dieser Schäden erstreckt sich hauptsächlich auf die Verwendung bodenständiger Herkünfte von kleekrebsfreien Feldern. Auf jeden Fall vermeide man auch zu häufigen Anbau besonders von Rotklee auf dem gleichen Felde; ebenso sind allzu lockere und kiesige, sowie nasse und kalte Böden zum Anbau ungeeignet. Bei sehr lückigem Bestand empfiehlt sich ein Umbruch des Klees, wobei man das Feld spätestens gleich nach dem ersten Schnitt tief umpflügt. Dadurch werden die Dauerkörper des Pilzes vernichtet. Um zu verhindern, daß diese wieder in obere Bodenschichten gelangen, darf man das Land bei den künftigen Herbstbestellungsarbeiten nur mit dem Grubber oder Kultivator lockern.

Die auch unter dem Namen Fadenseide, Filzkraut oder Teufelszwirn bekannte Kleeseide ist ein ebenso gefährlicher Schädiger, zumal der wurzel- und blattlose Schmarotzer auf der Kleepflanze selbst lebt und ihr die Nährstoffe entzieht. Kenntlich sind die Befallstellen an der gelblich bis rötlich schillernden Farbe der Seidenfäden. Da die Keimfähigkeit der Kleeseide bis zu zwei Jahren andauert, muß man vorbeugend die Samenbildung des Unkrauts verhindern. Auf jeden Fall darf man nur seidefreies Saatgut verwenden. Zur Bekämpfung der Kleeseide grabe man die befallenen Stellen tief um, wobei man 1 Meter vom Rande des Seidennestes entfernt nach dessen Mitte zu beginnt. Dieses Stück Land ebnet man dann ein und besät es zweckmäßigerweise nach 4 Wochen neu mit Senf, der durch seine reiche Beschattung das Unkraut unterdrückt. Falls sich schon Samen gebildet haben, sichelt man die betreffende Stelle ab, bedeckt sie gut mit Häcksel, überbraust sie reichlich mit Petroleum und zündet sie hierauf an, wodurch die Samen restlos vernichtet werden. Hierauf wird die oberste Bodenschicht nach der Mitte der abgebrannten Stelle zu geschaufelt, worauf man das Ganze tief umgräbt. Auch auf benachbarte Felder, Ödländereien und Feldraine richte man sein Augenmerk, damit nicht von dort schmarotzender Kleeseide von neuem das eigene Grundstück verseucht wird. Oskar Hartwig.

Ein gefährlicher Kohlschädling.

Die Kohlschabe (Plutella cruciferarum) richtet beträchtlichen Schaden an. Die Räupchen befressen die Blätter unterseits, so daß fensterartig erscheinende Flecke entstehen. Die Verpuppung der Kohlschabe erfolgt an der Unterseite der Blätter in weißgrauen Gespinsten.

Als wirksamstes Bekämpfungsmittel gilt die restlose Beseitigung aller Rückstände auf dem Kohlland; außerdem muß vorbeugend während der Pflanzenentwicklung mit Nikotinseifenlösung gespritzt werden.

Viehzucht.

Parade der Zuchtschweine in München.

In München werden auf der 4. Reichsnährstand-Ausstellung, die in der Zeit vom 30. Mai bis 6. Juni stattfindet, wie in früheren Jahren alle deutschen Zuchtgebiete mit ihrem wertvollen Zuchtmaterial in Wettbewerb treten. Aus insgesamt 15 verschiedene Landesbauernschaften und 2 Reichsherdbuch-Gesellschaften werden über 470 beste Zuchtschweine zur Ausstellung kommen. Insgesamt 131 Tiere gehören der Rasse des deutschen Edelschweins an. Einen noch größeren Anteil nehmen die deutschen veredelten Landschweine mit insgesamt 278 Vertretern ein. Entsprechend ihrer geringeren Verteilung in Deutschland sind von den übrigen Rassen nur wenig Tiere ausgestellt. So werden von den unveredelten deutschen Landschweinen (Hannoversch-braunschweigisches Weideschwein) 17 Vertreter, von den frühreifen quelligen Berkshires 15, von den tiefschwarzen Cornwalls 15 Schweine ausgestellt. Der Württembergische Landesverband zeigt ferner die in der Heimat weit verbreitete Rasse des schwarzweißen schwäbisch-hällischen Schweines durch 18 Tiere.

Wie schon aus dem Zahlenverhältnis der angemeldeten Tiere hervorgeht, sind am stärksten Edelschweine und veredelte Landschweine in Deutschland vertreten. Sie kommen aus fast allen Gauen, die Edelschweine insbesondere aus dem Osten, die veredelten Landschweine mehr aus dem Westen und Süden Deutschlands. So werden die Besucher der Schau Schweine aus den verschiedensten Landesverbänden in München antreffen, deren Herkunft durch große bunte Plakate gekennzeichnet wird.

Während in den früheren Jahren die Schweine nur auf Grund ihrer Körperform in Wettbewerb traten, kommt erstmalig in München ein Leistungswettbewerb hinzu. Leistung auf allen Gebieten, nicht nur in der Industrie, im Ackerbau, sondern insbesondere auch in der deutschen Tierzucht. Schon seit drei Jahrzehnten sind die Leistungsprüfungen bei Schweinen in Deutschland bekannt. Seit einem Jahrzehnt werden in allen anerkannten Züchtervereinigungen die Leistungsprüfungen obligatorisch durchgeführt. Heute ist nicht nur die Formenkorrektheit der Tiere, sondern auch ihre hohe Leistungsfähigkeit soweit fortgeschritten, daß die einzelnen Vertreter der Rassen und Zuchtgebiete auch um die besten Leistungen, die sie bisher in ihrer Heimat erzielten, wettstreiten können.

Wenn der Besucher die derben, kernigen Eber und die tiefen wuchtigen Sauen auf der Ausstellung vorgeführt bekommt, so darf er dabei eines nicht vergessen, die unendliche Arbeit und Mühe, die es dem Züchter und seinen Helfern, in vielen Fällen dem Schweinewärter gekostet hat, bis das Zuchtmaterial in dieser Vollendung herausgebracht werden konnte.

Geflügelzucht.

Die wirtschaftliche Luchstaube.

Die Luchstaube macht einen etwas plumpen Eindruck, da sie tief gestellt ist, und die Länge im Verhältnis zur Massigkeit des Körpers nicht viel größer als bei einer starken Feldtaube ist. Ein großer, ziemlich hochstirniger Kopf, ein kurzer Hals mit etwas Kropfentwicklung und breite, aber kaum mittellange Flügel vollenden das Bild kraftvoller Behäbigkeit. Der Schnabel ist meist schwarz, das Auge feurigrot, die roten Füße sollen federfrei sein.



Es gibt einfarbige Luchse mit weißen Binden in Schwarz und Blau, aber sie haben immer nur Nebenschläge dargestellt. Bei weitem am beliebtesten ist die blaue, geschuppte Luchstaube mit weißen Schwingen geworden; dunkelschwingige waren stets selten. Ehemals war bei ihr das Blau des Halses

und der Brust sehr dunkel, fast schwärzlich, aber allmählich ist dies mehr dem allgemeinen Taubenblau nahegebracht worden. In neuerer Zeit wurde auch Rot und Gelb in Weißbindig und Geschuppt erzüchtet, kann sich aber in Form und Zeichnung noch nicht mit den alten Farbenschlägen messen; dies hat die Beliebtheit der letzteren bisher nicht eingeschränkt.

Zunächst war in der Zucht der Luchstauben das Bestreben vorherrschend, die Taube recht groß und massig zu züchten. Der Wirtschaftswert gewann dabei nicht, denn die Tiere wurden zu schwerfällig und felderten nicht mehr, die schwersten hatten Mühe, überhaupt noch den Schlag zu erreichen. Man hat jedoch die Bevorzugung der schwersten Tiere aufgegeben und züchtet den Luchs in der Form einer zwar vollgebauten und derben, aber immer noch gut flugfähigen Feldtaube. Gleichzeitig hat man sich der Vervollkommnung der Zeichnung angenommen und hier erstaunenswerte Fortschritte gemacht. Die bestgezeichneten der heutigen Luchse zeigen eine durchaus gleichmäßige, schmale, sehr schöne Schuppenzeichnung. Man kann allerdings nur mit zusammenpassenden Tieren bester Abstammung wirklichen Erfolg erreichen und muß erst selbst einen Zuchtstamm aufbauen.

Der Wirtschaftswert der Luchstaube ist sehr hoch, ihre Fruchtbarkeit und das fleißige Auffüttern der Jungen sind besonders zu loben. Jedoch muß auch sie einen ordentlichen Schlag oder doch Kästen mit sorgfältig hergestellter Einrichtung haben, darf also nicht in den landläufigen Taubenkästen unter der Dachrinne untergebracht werden, dazu ist die hochgezüchtete Rasse doch zu empfindlich geworden.

Arthur Wulf.

Weiße Ruhr der Kücken.

Oft hört man Klagen darüber, daß in manchen Beständen die Kücken besonders schlecht schlüpfen; ein Teil geht bereits im Ei zugrunde, ein Teil kommt schwach und wenig munter zur Welt und will dann nicht so recht gedeihen. Da soll man doch nachdenklich werden, ob sich nicht hinter diesen Tatsachen eine Geflügelseuche verbirgt, nämlich die weiße Ruhr der Kücken, eine Infektion mit Bazillus pullorum Rettger.

Diese Seuche ist deshalb so gefährlich, weil sie oft infolge ihres komplizierten Werdegangs gar nicht erkannt wird.

Der krankmachende Bazillus siedelt sich beim erwachsenen Huhn außer im Darm mit Vorliebe im Eierstock an und schädigt hierdurch den Tierhalter durch mangelhafte Legetätigkeit seiner Hühner. Aber das wäre noch nicht das gefährlichste; allein alle Eier dieser von der Seuche ergriffenen Hühner sind bereits infiziert, d. h. der Bazillus befindet sich in ihnen. Werden zum Beispiel 15 solcher Eier bebrütet, so schlüpfen aus ihnen ungefähr nur 10 Kücken, 5 sind bereits im Ei an der Infektion zugrunde gegangen. Von den lebenden 10 Kücken sterben ungefähr — genaue Zahlen lassen sich natürlich nie angeben — 5 an folgenden Merkmalen:

Geringe Freßlust, sie sind schwächlich, unlustig, teilnahmslos und matt und setzen einen dünnbreiigen, klebrigen gelben Kot ab, der später weiß — daher der Name „weiße Ruhr" — oder grünlich, zuweilen blutig wird, die Federn um den After sind verklebt, was später zum Verschluß des letzteren führt. Der behinderte Kotabsatz ruft Schmerzen hervor, die sich durch einen besonderen Klageton äußern. Die sichtbaren Schleimhäute werden blaß und gelblich, die Augen werden geschlossen gehalten. In wenigen Tagen gehen die Tiere unter krampfartigen Erscheinungen ein.

Die restlichen 5 Tiere überstehen nach wochenlanger Krankheit das Leiden und wachsen zu geschlechtsreifen weiblichen Tieren heran. Aber alle Eier, die sie später legen, sind bereits von ihrer in der Jugend überstandenen Krankheit infiziert und bedeuten wieder für die Nachzucht eine große Gefahr. Dazu kommt noch, daß die Hennen auch mit dem Kot die krankmachenden Erreger ausscheiden und somit allmählich den ganzen Bestand anstecken, was sich — falls zu dieser Zeit noch Kücken im Bestand vorhanden sind — an einem allgemeinen Kückensterben (auch der von Haus aus gesunden Kücken) bemerkbar macht. Aber auch erwachsene, bis jetzt eventuell noch gesunde, z. B. zugekaufte, Zuchthühner werden durch die so zustande gekommene Infektion zu kranken Tieren und gefährden einerseits durch alle von ihnen später gelegten Eier, die selbstverständlich auch infiziert sind, andererseits durch das Ausscheiden von Erregern durch den Kot im kommenden Frühjahr die Aufzucht.

Hieraus ist die Gefährlichkeit der Seuche zu erkennen.

Zeigen nun mehrere Kücken eines Bestandes oben beschriebene Merkmale, dann ist zur sofortigen Tötung derselben zu schreiten. Das ist der einzig richtige Weg, um größeren Schaden zu verhüten. Verdächtige Legehühner werden lebend einem Tierarzt zur serologischen Untersuchung überwiesen. Wird Baz. pullorum festgestellt, so dürfte sich die Abschlachtung des gesamten Bestandes kaum umgehen lassen. Beim Ankauf von neuen Zuchthühnern achte man darauf, daß sie aus gesunden Beständen stammen, um eine Neueinschleppung der Seuche zu verhindern.

Dann ziehe man die Kücken sachgemäß und diät auf, hüte sie vor Erkältung und Nässe, halte nach vorangegangener gründlicher Desinfektion des Stalles auf größte Reinlichkeit und stelle den Kücken saure Milch zur beliebigen Aufnahme zur Verfügung.

Tierarzt K.

Kartoffelmast der Hähnchen.

Vielfach besteht in Geflügelzüchterkreisen noch die Ansicht, daß die Hähnchenmast unwirtschaftlich sei, die Tierchen werden deshalb nach dem Aussortieren im Alter von etwa 4 Wochen einfach getötet. Diese Vernichtung von Werten können wir uns heute aber nicht leisten. Auch der Einwand, daß für diesen Zweck keine Futtermittel zur Verfügung ständen, ist nicht stichhaltig, es müssen nur neue Wege in der Art der Fütterung eingeschlagen werden, genau wie bei der Mast anderer Tiergattungen. Unter den heutigen Verhältnissen kommt für die Mast der Junghähne in erster Linie die Kartoffelmast in Betracht, die sich nach Ruhlsdorfer Versuchen ausgezeichnet bewährt hat. Die Kartoffeln werden entweder frisch gedämpft, eingesäuert oder in Form von Flocken verabreicht, sie werden von den Tieren gern gefressen. Zur Deckung des notwendigen Eiweißbedarfs reicht man eine der bekannten Eiweiß-Kraftfuttermischungen, z. B. das unter Aufsicht der Reichsfachgruppe Landwirtschaftlicher Geflügel- und Herdbuchzüchter hergestellte Clubkraft. Als Futtermischung haben sich nach Prof. Lehmann-Göttingen (Deutsche landwirtschaftliche Geflügel-Zeitung Nr. 31/1937) z. B. 9 Teile gedämpfte Kartoffeln und 1 Teil Clubkraft bewährt, man reicht hiervon bis zur vollen Sättigung. Etwas Tränkwasser ist zu empfehlen, ferner eine kleine Mineralsalzgabe (2 Gramm je Tier und Tag), in den ersten Wochen der Mast auch etwas Grünfutter (5 Gramm). Wo Gerstenschrot zur Verfügung steht, kann man dieses mit Clubkraft im Verhältnis 1 : 2 mischen, man verabreicht von diesem Gemisch 1 Teil zusammen mit 5 Teilen gedämpften Kartoffeln. Anstelle von Gerstenschrot kann man auch Maisschrot nehmen, Mais wird jetzt bekanntlich den Geflügelhaltern in gewissen Mengen zugeteilt. Das Kartoffelmastfutter muß selbstverständlich jeden Tag frisch gemischt werden, um Verdauungsstörungen zu vermeiden. Die Mast soll in etwa 8 Wochen beendet sein, die Hähnchen wiegen dann im Durchschnitt 1000 Gramm.

Angefaulte Kartoffeln sind kein Geflügelfutter.

Es ist ja recht lobenswert, sogar erwünscht, wenn, besonders in landwirtschaftlichen Betrieben, die Abfälle aus der Wirtschaft möglichst restlos im Sinne der Forderung: Kampf dem Verderb, noch verwertet werden. Diese Bestimmung bezieht sich auch auf die Zubereitung des Futters für das Geflügel. Wie aber auch sonst im Leben alles seine Grenzen haben muß, so auch hier. Scharf Front zu machen ist dagegen, daß angegangene, also angefaulte Kartoffeln, dem Weichfutter des Geflügels zugesetzt werden, wohl gar den größten Teil desselben ausmachen. Dies hat nämlich zur Folge, daß darnach Darmerkrankungen auftreten, die nicht selten den Tod des betreffenden Geflügels verursachen. Ähnlich liegt die Sache, wenn die Kartoffeln, meist kleinere, die zwar an sich noch gut sind, aber lange Keime haben (ohne vorher gehörig gesäubert zu werden, wobei viel auf die restlose Entfernung der Keime ankommt), gekocht und gestampft mit ins Weichfutter kommen. Oft kümmern z. B. die Hennen lange hin, ehe sie sich von den schädlichen Folgen solcher Fütterungsweise wieder erholen. Nicht einwandfreie Kartoffeln können eben nicht als Geflügelfutter verwendet werden.

Hohmann.

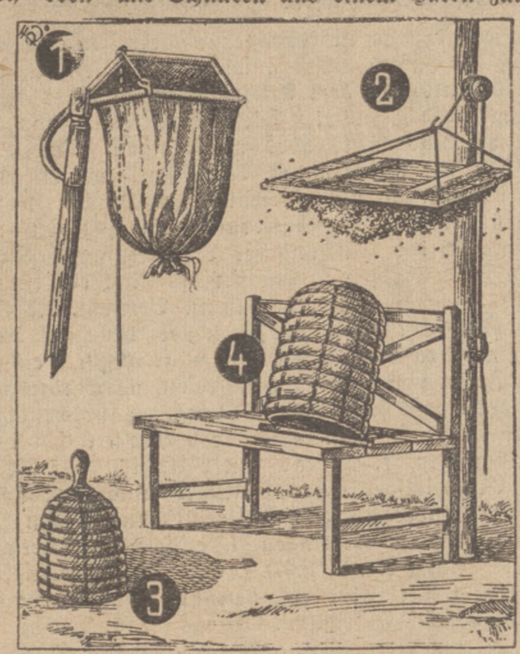
Bienenzucht.

Das Herrichten auf Bienenschwärme.

Der Kluge baut vor. Diesen Grundsatz wolle sich besonders auch der Imker zu eigen machen, in erster Linie in dem Bestreben, für die zu erwartenden Schwärme alles bereit zu halten. Dabei kommen besonders in Betracht:

1. Der Schwarmfangbeutel (Abb. 1). Er leistet bei hoch an weitabstehenden dünnen Baumästen hängenden Schwärmen hervorragende Dienste. Wir fertigen ihn selbst. Ein einfacher Leinwandsack, unten mit einer Öffnung versehen, zum Zubinden eingerichtet, oben mit einem klappbaren Drahtscharnier bekleidet, das mittels einer zur Erde reichenden Schnur zusammengezogen werden kann, wenn der Schwarm in den Beutel geschüttelt worden ist. Der Schwarmfangbeutel wird an einer beliebig langen Stange befestigt.

2. Der Schwarmlocker (Abb 2). Ein Stückchen Kistenbrett, 30×35 Zentimeter, an der Unterseite mit rauher Baumrinde bekleidet, oben mit Schnüren und einem Haken zum Aufhängen versehen, wird an einer Stange oder auch an einem Baumast befestigt, möglichst zum Auf- und Abziehen eingerichtet. Am Morgen, wenn ein Schwarm erwartet werden kann, wird die Rinde mit etwas Honig betupft. Die Schwärme hängen sich sehr gern an solchen Vorrichtungen an. Sie sind sehr zu empfehlen, wenn in der Nähe des Standes sich weder Bäume noch Sträucher befinden. Dann gibt es weniger Ausreißer.



3. Der Fangkorb (Abb. 3). Ein gewöhnlicher Strohkorb, nicht zu groß, mehr länglich, nach oben hin spitz zulaufend, im Haupt mit hölzernem Handgriff versehen. Vor Gebrauch wird er mit etwas kaltem Wasser ausgespritzt und — wenn möglich — mit Thymiankraut eingerieben.

4. Der eingeschlagene Schwarm im Korb auf dem Tisch (Abb. 4). Tisch oder Bank stehen immer während der Schwarmzeit bereit. Darauf wird der Schwarm gestellt und bleibt so lange dort stehen, bis sich möglichst alle Schwarmbienen gesammelt haben, etwa eine halbe Stunde lang. Um den Bienen das suchende Einziehen zu erleichtern, wird ein Holzzwecken zwischen Unterlage und Korb eingezwängt. So vollzieht sich das Sammeln sehr rasch.

Weigert.

Spargelgemüse mit jungen Erbsen und Schoten.

Im Juni, wenn der Spargel von seiner Feinheit verliert, kocht man ihn wohl auch für einen größeren Familientisch, mit anderen Gemüsen gemischt, wozu sich namentlich Wurzeln und Erbsen eignen.

Da nicht alle Gemüse gleichzeitig schnell weichkochen, so ist es ratsam, jedes allein mit wenig Wasser oder Bouillon und etwas Butter weich zu schmoren. Dann erst schüttet man die verschiedenen Gemüse zusammen, mischt sie gut, tut auch wohl einen halben Teelöffel voll Zucker und etwas Salz dazu, macht die Soße mit geriebener Semmelkrume sämig und schwenkt zuletzt feingehackte Petersilie durch.

Für Haus und Herd.

Hexenpudding.

½ Liter Milch, 2 Eigelb, 30 Gramm Zucker, 1 Stück Vanille, 1 Teelöffel Mondamin, 2 Eiweiß, ½ Teelöffel Zucker, ½ Teelöffel Zitronensaft, 3 Eßlöffel eingemachte Preißelbeeren.

Von der Milch, Eigelb, Vanille, Mondamin kocht man eine Tunke und läßt sie erkalten. Die beiden Eiweiß schlägt man zu Schnee mit dem Zucker und Zitronensaft, gibt unter Schlagen löffelweise die Preißelbeeren hinzu, bis man nach ½ Stunde eine Schüssel rosa Schnee hat. Diesen reicht man mit der kalten Milchtunke. Das Schaumigschlagen muß in einem kalten Raum geschehen.

Kalter Buttermilchpudding.

1 Liter frische Buttermilch, 75 Gramm feinen Zucker, 1 Stück Vanille, 8 Blatt weiße Gelatine, 4 Blatt rote Gelatine, 3 Eßlöffel kochendes Wasser, 1 Teelöffel Zitronensaft.

Die Gelatine wird gut gewaschen und in dem kochenden Wasser mit dem Zitronensaft aufgelöst. Den Zucker rührt man mit der ausgeschabten Vanille und der Buttermilch so lange, bis er sich aufgelöst hat, dann gibt man die Gelatine dazu, schmeckt ab und gibt die Masse in eine Glasschale zum Erstarren. Man kann eingezuckerte Beerenfrüchte oder auch Vanillentunke dazu reichen.

Makai.

500 Gramm Quark, 3—4 Eßlöffel süße Milch oder Sahne, 30 Gramm Zucker, ½ Teelöffel Zimt.

Der Quark wird durch ein feines Sieb gegeben, mit der Milch oder Sahne schaumig gerührt und mit Zucker und Zimt bestreut angerichtet. Diese Nachspeise kann verändert werden, indem man sie mit frischen Erdbeeren, Himbeeren oder eingekochten Preißelbeeren verrührt.

Kalter Milchkaramellpudding.

4 Eßlöffel Zucker, 1 Liter Milch, 100 Gramm Mondamin oder Gustin, 2 Eier, 1 Stück Vanille, Salz und Zucker nach Geschmack.

4 Eßlöffel Zucker werden unter stetem Rühren hellgelb geröstet (nicht anbrennen lassen!). Man läßt die Masse etwas abkühlen, gießt ¾ Liter Milch hinzu und bringt diese mit etwas Salz und Vanille zum Kochen. Inzwischen rührt man das Mondamin mit 2 Eigelb und ¾ Liter kalter Milch an, gibt es in die kochende Flüssigkeit und schlägt mit dem Schneebesen bis zum Aufkochen. Dann zieht man den Schnee von dem Weißei unter, füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten.

Spargel mit Erbsen und Tomaten.

Rohe Spargelspitzen, mit wenig Majonnaise gebunden, werden mit ebensolchen jungen Erbsen und Tomatenscheiben in grünem Salat umlegt.

Spargel, Karotten und Erbsen.

Rohe Spargelspitzen werden mit geriebenen Karotten und am Rande mit jungen Erbsen umlegt, alles mit Salattunke oder ein wenig Majonnaise gebunden.

Spargel, rote Rüben und Löwenzahn.

Rohe Spargelspitzen kommen in die Mitte, geriebene rote Rüben herum. Das Ganze wird mit feingewiegten jungen Löwenzahnblättern umkränzt, mit Salattunke gebunden.

Spargelgemüse.

Hierzu werwendet man die dünnen Stangen, welche geschält, zwei bis drei Mal schräg durchschnitten, mit einem Stückchen Butter und Bouillon eben bedeckt, weich gekocht, schwach gesalzen, mit etwas feiner Semmelkrume durchgeschmort und kurz vor dem Anrichten mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt werden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.